Please Read and Save this Use and Care Book.

IMPORTANT SAFEGUARDS.

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

- Read all instructions.
- Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
- To protect against electrical shock do not immerse cord, plugs or appliance in water or other liquids.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment. Or, call the appropriate toll-free number on the cover of this manual.
- The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
- Do not use outdoors.
- Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- Do not use appliance for other than intended use.
- Use extreme caution when removing tray or disposing of hot grease.
- Oversized foods or metal utensils must not be inserted in a toaster oven, as they may create a fire or risk of electric shock.
- A fire may occur if the toaster oven is covered or touching flammable material including curtains, draperies, walls and the like, when in operation.
- Do not clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts resulting in a risk of electric shock.
- Extreme caution should be exercised when using containers constructed of other than metal or glass.
- Do not store any material, other than manufacturer's recommended accessories, in this oven when not in use.
- Do not place any of the following materials in the oven: paper, cardboard, plastic and the like.
- Do not cover crumb tray or any part of this oven with metal foil. This will cause overheating of the oven.

SAVE THESE INSTRUCTIONS.

This product is for household use only.

TAMPER-RESISTANT SCREW

Warning: This appliance is equipped with a tamper-resistant screw to prevent removal of the outer cover. To reduce the risk of fire or electric shock, do not attempt to remove the outer cover. There are no user-serviceable parts inside. Repair should be done only by authorized service personnel.

ELECTRICAL CORD

a) A short power cord is provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
b) Longer detachable power-supply cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
c) If a long detachable power-supply cord or extension cord is used,
   1) The marked electrical rating of the detachable power-supply cord or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance,
   2) The longer cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.

Note: If the power cord is damaged, it should be replaced by qualified personnel; in Latin America, by an authorized service center.

HOW TO USE

This product is for household use only.



CAUTION

THIS OVEN GETS HOT. WHEN IN USE, ALWAYS USE OVEN MITTS OR POT HOLDERS WHEN TOUCHING ANY OUTER OR INNER SURFACE OF THE OVEN.

GETTING STARTED

- Remove packing materials and any stickers.
- Remove and save literature.
- Please go to www.prodprotect.com/applica to register your warranty.
- Remove the slide rack and bake pan from oven. Wash in mildy soapy water, or in the dishwasher.
- Replace slide rack in oven.
- Select a location for the unit. Do not place unit under cabinets or too close to the wall to allow heat to flow without damaging counter space.
- Slide crumb tray onto oven cavity floor, angled edge facing oven door.

TOASTING

Important: The oven top and side surfaces get hot.

It is not necessary to preheat the oven for toasting.

1. Set temperature control knob to toast position.
2. Open oven door. Insert the slide rack into the top slot.
3. Place the toast directly on the slide rack and close the door.
4. Set the cooking FUNCTION selector knob to Toast.
5. Turn toast timer knob past 10 and then turn back to desired toast shade.

NOTE: For best results, select the medium setting for your first cycle, then adjust lighter or darker to suit your taste.

6. The indicator light comes on and stays on during the toasting cycle.
7. When toasting is done, the signal bell sounds, the oven automatically shuts off and the indicator light goes off.
8. Open oven door and using oven mitt or pot holder, slide out rack to remove toast.

Important: Always use an oven mitt or pot holder to remove food from the oven as the door and the slide rack will be hot.

Helpful Tip for Multiple Toasting Cycles

For best results, when making three or more consecutive batches of toast, allow a short cool down period between toasting cycles.

USEFUL TIPS

- You must turn off the TIMER/TOAST shade selector knob if you want to discontinue toasting.
- When making more toast immediately after one toasting cycle, set the toast shade selector to a slightly lighter setting.

BAKING

Convection uses a fan to circulate heat evenly for consistently better cooking. **(TO1950SBD ONLY)**

Important: The oven top and side surfaces get hot.

Note: For best results, when baking or cooking, always preheat the oven at least 10 minutes at the desired temperature setting.

1. Open oven door. Insert the slide rack into the bottom slot.
2. Set the temperature control knob to the desired temperature setting.
3. Set the cooking FUNCTION selector knob to Bake.

Important: You must set the timer or select Stay On for the oven to function.

4. Turn timer past 10 and then turn back or forward to desired baking time, including preheat time.

Tip: To set the timer to the Stay On setting if you want to control cooking time or need to cook your food longer than 30 minutes, turn the timer counterclockwise.

- The indicator light comes on and stays on during cooking cycle.
- The heating elements cycle on and off to maintain the temperature.

NOTE: Be sure the top edge of the food or container is at least 1½" (3.81 cm) away from the upper heating elements.

5. You can cook your food two ways:
- In the bake pan placed on the slide rack **(Ba)**.
- Directly on the slide rack using the bake pan as a drip tray, inserted in the rack support rails underneath the slide rack **(Bb)**.

Ba

6. Close oven door.
7. Cook food according to recipe or package instructions and check at minimum time to see if it is done.
8. Once cooking cycle is finished:
- If the timer was on, the signal bell sounds, the indicator light goes off and the oven automatically turns off.
- If the timer was not on, turn the TIMER/TOAST selector knob from the Stay On position to the OFF (O) position. The indicator light goes off.

Bb

9. Open oven door and using oven mitt or pot holder, slide out rack to remove food.

Important: Always use an oven mitt or pot holder to remove food from the oven as the door and the slide rack will be hot.

BROILING

Important: The oven top and side surfaces get hot.

NOTE: When broiling, preheat oven for 5 minutes.

1. Set temperature control knob to 450 Broil position.
2. Insert slide rack into upper slot. Set the cooking FUNCTION selector knob to Broil.
3. Open oven door and use the bake pan as a drip tray. Insert it under the slide rack on the rack support rails **(Bb)**.

Important: You must set the timer or select Stay On for the oven to function.

4. Turn timer past 10 and then turn back or forward to desired broiling time. Select Stay On, if you want to control cooking time yourself.
5. Place food on the slide rack.

NOTE: Be sure the top edge of the food or container is at least 1½" (3.81 cm) away from the upper heating elements.

Important: Food should not extend beyond the edges of the bake pan to avoid drippings from falling onto the heating elements.

6. The first time you broil an item in this oven, cook according to recipe or package instructions and check at minimum time to see if it is done.
7. When finished broiling:
- If the timer was on, the signal bell sounds, the indicator light goes off and the oven automatically turns off.
- If the timer was not on, turn the TIMER/TOAST selector knob from the Stay On position to the OFF (O) position. The indicator light goes off.
8. Using an oven mitt or pot holder, slide out broiling rack together with bake pan to remove food.

Important: Always use an oven mitt or pot holder to remove food from the oven as the door and the slide rack will be hot.

KEEP WARM FUNCTION

1. Set temperature control knob to Keep Warm position
2. Set cooking FUNCTION selector knob to Keep Warm position.
3. Turn timer past 10 and then turn back or forward and set to desired number of minutes or to Stay On position.
- The indicator light comes on and stays on during cooking cycle.
- The heating elements cycle on and off to maintain the temperature.
4. Close oven door.
5. Once finished:
- If the timer was on, the signal bell sounds, the indicator light goes off and the oven automatically turns off.
- If the timer was not on, turn the TIMER/TOAST selector knob from the Stay On position to the OFF (O) position. The indicator light goes off.
6. Open oven door and using oven mitt or pot holder, slide out rack to remove food.

CARE AND CLEANING

This product contains no user serviceable parts.

CLEANING YOUR OVEN

Important: Before cleaning any part, be sure the oven is off, unplugged, and cool. Always dry parts thoroughly before using oven after cleaning.

1. Clean the glass door with a sponge, soft cloth or nylon pad and mildy soapy water. Do not use a spray glass cleaner.
2. To remove the slide rack, open the door, pull the rack forward and out. Wash the slide rack in mildy soapy water or in a dishwasher. To remove stubborn spots, use a polyester or nylon pad.
3. Wash the bake pan in mildy soapy water or in dishwasher. To minimize scratching, use a polyester or nylon pad.

CRUMB TRAY

1. Open oven door and pull out crumb tray **(C)**.
2. Dispose of crumbs and wipe the tray with a dampened cloth, or wash in mildy soapy water or in the dishwasher.

C

3. Be sure to dry thoroughly before inserting the tray back into the oven.

EXTERIOR SURFACES

Important: The oven top surface gets hot, be sure the oven has cooled completely before cleaning.

Wipe the top and exterior walls with a damp cloth or sponge. Dry thoroughly.

COOKING CONTAINERS

Metal, ovenproof glass or ceramic bakeware without glass lids can be used in your oven. Follow manufacturer's instructions. Be sure the top edge of the container is at least 1½" (3.81 cm) away from the upper heating elements.

NEED HELP?

For service, repair or any questions regarding your appliance, call the appropriate 800 number on cover of this sheet. Please **DO NOT** return the product to the place of purchase. Also, please **DO NO**T mail product back to manufacturer, nor bring it to a service center. You may also want to consult the website listed on the cover of this sheet.

Two-Year Limited Warranty
(Applies only in the United States and Canada)

What does it cover?

- Any defect in material or workmanship provided; however, Applica's liability will not exceed the purchase price of product.

For how long?

- Two years from the date of original purchase with proof of such purchase.

What will we do to help you?

- Provide you with a reasonably similar replacement product that is either new or factory refurbished.

How do you get service?

- Save your receipt as proof of date of sale.
- Visit the online service website at www.prodprotect.com/applica, or call toll-free 1-800-231-9786, for general warranty service.
- If you need parts or accessories, please call 1-800-738-0245.

What does your warranty not cover?

- Damage from commercial use
- Damage from misuse, abuse or neglect
- Products that have been modified in any way
- Products used or serviced outside the country of purchase
- Glass parts and other accessory items that are packed with the unit
- Shipping and handling costs associated with the replacement of the unit
- Consequential or incidental damages (Please note, however, that some states do not allow the exclusion or limitation of consequential or incidental damages, so this limitation may not apply to you.)

How does state law relate to this warranty?

- This warranty gives you specific legal rights. You may also have other rights that vary from state to state or province to province.

Por favor lea este instructivo antes de usar el producto

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD.

Cuando se utilizan aparatos eléctricos, siempre se debe respetar ciertas medidas de seguridad a fin de reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica y/o lesiones a las personas, incluyendo las siguientes:

- Por favor lea todas las instrucciones.
- No toque las superficies calientes. Use las asas o las perillas.
- A fin de protegerse contra un choque eléctrico y lesiones a las personas, no sumerja el cable, los enchufes ni el aparato en agua ni en ningún otro líquido.
- Todo aparato eléctrico usado en la presencia de los niños o por ellos mismos requiere la supervisión de un adulto.
- Desconecte el aparato del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Espere que el aparato se enfríe antes de instalarle o retirarle piezas y antes de limpiarlo.
- No use ningún aparato eléctrico que tenga el cable o el enchufe averiado, que presente un problema de funcionamiento o que esté dañado. Acuda a un centro de servicio autorizado para que lo examinen, reparen o ajusten o llame gratis al número correspondiente en la cubierta de este manual.
- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede ocasionar incendio, choque eléctrico o lesiones a las personas.
- No use este aparato a la intemperie.
- No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o del mostrador ni que entre en contacto con superficies calientes.
- No coloque el aparato sobre ni cerca de las hornillas de gas o eléctricas ni adentro de un horno caliente.
- Este aparato se debe usar únicamente con el fin previsto.
- Tenga muchísimo cuidado al retirar la bandeja o al desechar la grasa caliente.
- A fin de evitar el riesgo de incendio o choque eléctrico, jamás introduzca alimentos demasiado grandes ni utensilios de metal adentro del aparato.
- Existe el riesgo de incendio si el aparato permanece cubierto mientras se encuentra en funcionamiento o si éste llegase a entrar en contacto con cualquier material inflamable, incluyendo las cortinas y las paredes.
- No utilice almohadillas de fibras metálicas para limpiar el aparato. Las fibras metálicas podrían entrar en contacto con las piezas eléctricas del aparato, resultando en el riesgo de un choque eléctrico.
- Asegúrese de no colocar nada sobre el aparato mientras se encuentre en funcionamiento. Tenga mucho cuidado al utilizar recipientes que no sean de metal ni de vidrio.
- Cuando este aparato no se encuentre en funcionamiento no se debe almacenar nada aparte de los accesorios recomendados por el fabricante.
- No introduzca los siguientes materiales en el aparato: papel, cartón, envolturas plásticas ni materiales semejantes.
- A fin de evitar que el aparato se sobrecaliente, no cubra la bandeja para los residuos como ninguna otra superficie del aparato con papel de aluminio.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES.

Este aparato electrico es para uso domestico unicamente.

TORNILLO DE SEGURIDAD

Advertencia: Este aparato cuenta con un tornillo de seguridad para evitar la remoción de la cubierta exterior del mismo. A fin de reducir el riesgo de incendio o de choque eléctrico, por favor no trate de remover la cubierta exterior. Este producto no contiene piezas reparables por el consumidor. Toda reparación se debe llevar a cabo únicamente por personal de servicio autorizado.

CABLE ELÉCTRICO

a) Un cable de alimentación corto para reducir el riesgo de enredarse o de tropezar con un cable largo.
b) Existen cables eléctricos más largos y separables o cables de extensión que uno puede utilizar si toma el cuidado debido.
c) Si se utiliza un cable separable o de extensión,
   1) El régimen nominal del cable separable o del cable de extensión debe ser, como mínimo, igual al del régimen nominal del aparato.
   2) Uno debe de acomodar el cable más largo de manera que no cuelgue del mostrador o de la mesa, para evitar que un niño tire del mismo o que alguien se tropiece.

Nota: Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por personal cualificado y en América Latina, por un centro de servicio autorizado.

COMO USAR

Este producto es para uso doméstico solamente.

PRECAUCIÓN

ESTE HORNO SE CALIENTA CUANDO ESTÁ EN USO. SIEMPRE USE AGARRADERAS O GUANTES DE COCINA CUANDO TOQUE TODA SUPERFICIE INTERNA O EXTERNA DEL HORNO.

PRIMEROS PASOS

- Retire el material de empaque y toda calcomania.
- Retire y conserve toda literatura.
- Por favor, visite www.prodprotect.com/applica para registrar su garantía.
- Retire también la parrilla corrediza/parrilla de asar y la bandeja de hornear. Lave con agua y jabón, o en la máquina de lavaplatos.
- Instale la parrilla corrediza/parrilla de asar en el horno.
- Escoja el lugar apropiado para el aparato. No coloque el aparato debajo de los gabinetes ni demasiado cerca de la pared, a fin de asegurar que el flujo de calor no perjudique el mostrador.
- Deslice la bandeja de residuos en el piso del horno cavidad, borde en ángulo frente a la puerta del horno.

PARA TOSTAR

Advertencia: Las superficies superiores y laterales de este horno se calientan.

No se requiere precalentar el horno para tostar.

1. Ajuste el control selector de temperatura a la posición de posición de tostado.
2. Abra la puerta del horno. Inserte la parrilla corrediza en la ranura superior.
3. Coloque las rebanadas de pan directamente sobre la parrilla corrediza y cierre la puerta.
4. Ajuste el control de funciones de cocción (FUNCTION) a la posición de tostar (Toast).
5. Gire el mando del temporizador tostada pasado 10 y luego volver a grado de tostado deseado.

Nota: Para optimizar los resultados, se recomienda ajustar el control a la posición media durante el primer ciclo de funcionamiento y luego, uno puede escoger entre claro y oscuro para los demás ciclos.

6. La luz indicadora de funcionamiento se enciende y permanece así durante el ciclo de tostado.
7. Al finalizar el ciclo de tostado, suena un timbre de aviso, el horno se apaga automáticamente y la luz indicadora de funcionamiento se apaga.
8. Abra la puerta del horno y con la ayuda de un protector o guante de cocina, deslice la parrilla hacia afuera para retirar las tostadas.

Importante: La puerta de vidrio y la parrilla corrediza se calientan. Utilice un protector o un guante de cocina para retirar los alimentos del horno.

Consejo para los múltiples ciclos de tostado:

Para mejor resultado, cuando repita tres o más ciclos de tostado, permita un período corto de enfriamiento entre cada ciclo.

CONSEJOS PRÁCTICOS

- Uno debe apagar el selector del grado de tostado para anular el ciclo de tostado.
- Para continuar tostando inmediatamente después de finalizar el primer ciclo de tostado, ajuste el selector a una posición un poco más clara.
- Para obtener los mejores resultados, al hacer tandas consecutivas de tostadas permita que el horno se enfríe brevemente entre los ciclos de tostado.

COCCIÓN POR CONVECCIÓN

Al cocinar por convección, el horno utiliza un ventilador que circula el calor y lo distribuye con uniformidad para optimizar los resultados de cocción. **(SOLAMENTE TO1950SBD)**

Advertencia: Las superficies superiores y laterales de este horno se calientan.

NOTA: Para optimizar los resultados de cocción, se recomienda precalentar el horno durante 10 minutos a la temperatura deseada.

1. Consulte la guía de cocción por convección (páginas 18 y 19) para el tipo de alimento que desea cocinar.
2. Abra la puerta del horno. Deslice la parrilla corrediza.
3. Ajuste el control de temperatura a la temperatura deseada.
4. Ajuste el control de las funciones de cocción a la posición de cocción por convección (Bake).

Importante: Para activar el horno, se requiere ajustar el cronómetro a una temperatura determinada o seleccionar la posición de funcionamiento continuo (Stay On).

5. Gire el cronómetro pasando el nivel 10 y luego gírelo a la izquierda o a la derecha hasta alcanzar el tiempo de cocción deseado, incluyendo el tiempo de precalentamiento.

CONSEJO: Si usted desea controlar el tiempo de cocción o si los alimentos requieren más de 60 minutos de cocción, gire el cronómetro hacia la izquierda para seleccionar la posición de funcionamiento continuo (Stay On).

- La luz indicadora de funcionamiento se enciende y permanece así durante el ciclo de cocción.
- Los elementos calefactores funcionan de manera intermitente a fin de mantener la temperatura.

NOTA: Asegúrese de que haya un espacio mínimo de 3,81 cm (1½ pulg) entre los alimentos o el borde superior del recipiente y los elementos calefactores.

Ba

6. Usted puede cocinar los alimentos de dos maneras:
- En la bandeja de hornear colocada sobre la parrilla corrediza **(Ba)**.
- Directamente sobre la parrilla corrediza, utilizando la bandeja de hornear como bandeja de goteo, insertada en los carriles de descanso debajo de la parrilla corrediza **(Bb)**.

Bb

7. Cierre la puerta del horno.
8. La primera vez que prepare algo en este horno, cocine según la receta o las instrucciones del paquete y supervise los alimentos al cumplirse el tiempo mínimo de cocción.
9. Al finalizar el ciclo de cocción:
- Si usted programa el cronómetro, la señal suena y la luz indicadora de funcionamiento y el horno se apagan automáticamente.
- Si usted no ha programado el cronómetro, gire el selector de tostar-cronómetro (TIMER/TOAST) a la posición de apagado (OFF) (O). La luz indicadora de funcionamiento se apaga.

Importante: Simpre utilice un guante de cocina para retiar los alimentos del horno ya que la puerta de vidrio y la parrilla corrediza se calientan.

PARA ASAR

Advertencia: Las superficies superiores y laterales de este horno se calientan.

Nota: Precaliente el horno durante 5 minutos antes de asar.

1. Consulte el tiempo de cocción recomendado en la guía de asar (página 21).
2. Gire el control selector de temperatura a la posición 450 asar (450 Broi). No se requiere precalentar el horno para asar.
3. Deslice la parrilla corrediza en la posición superior. Ajuste el control de las funciones de cocción a la posición de asar (Broil).
4. Abra la puerta del horno y utilice la bandeja de hornear como bandeja de goteo, instalándola debajo de la parrilla corrediza, sobre los carriles de descanso **(Bb)**.

Importante: Para activar el horno, se requiere ajustar el cronómetro a una temperatura determinada o seleccionar la posición de funcionamiento continuo (Stay On).

5. Gire el cronómetro pasando el nivel 10 y luego gírelo a la izquierda o a la derecha hasta alcanzar el tiempo de cocción deseado, o seleccione la posición de funcionamiento continuo (Stay On), si desea controlar el tiempo de cocción o si los alimentos requieren más de 60 minutos de cocción.
6. Coloque los alimentos sobre la parrilla corrediza/parrilla de asar.

NOTA: Asegúrese de que haya un espacio mínimo de 3,81 cm (1½ pulg) entre los alimentos o el borde superior del recipiente y los elementos calefactores.

Importante: Los alimentos no deben de sobrepasar los bordes de la bandeja de hornear, a fin de evitar exceso de goteo sobre los elementos calefactores.

7. La primera vez que prepare algo en este horno, cocine según la receta o las instrucciones del paquete y supervise los alimentos al cumplirse el tiempo mínimo de cocción.
8. Al finalizar el ciclo de cocción:
- Si usted programa el cronómetro, la señal suena y la luz indicadora de funcionamiento y el horno se apagan automáticamente.
- Si usted no ha programado el cronómetro, gire el selector de tostar-cronómetro (TIMER/TOAST) a la posición de apagado (OFF) (O). La luz indicadora de funcionamiento se apaga.
9. Abra la puerta del horno y con la ayuda de un protector o guante de cocina, deslice la parrilla hacia afuera para retirar los alimentos.

Importante: Siempre utilice un guante de cocina para retiar los alimentos del horno ya que la puerta de vidrio y la parrilla corrediza se calientan.

PARA MANTENER CALIENTE LOS ALIMENTOS

1. Ajuste el control de temperatura aa la posición "Keep Warm" (mantener caliente).
2. Ajuste el control de las funciones de cocción a la posición "Keep Warm" (mantener caliente).
3. Gire el temporizador pasado 10 y luego dar marcha atrás o hacia adelante y establecer el número de minutos deseado o para mantener su relevante posición.
- La luz indicadora se enciende y permanece así durante el ciclo de cocción.
- El ciclo de calentamiento elementos de encendido y apagado para mantener la temperatura.
4. Cierre la puerta del horno.
5. Una vez terminado:
- Si el temporizador se activa la señal de señal de alarma, la luz indicadora se apaga y el horno se apagará automáticamente.
- Si el tiempo no estaba encendida, gire el mando TEMPORIZADOR / TOAST selector de la estancia en la posición de apagado (O). La luz del indicador se apaga.
6. Abrir la puerta del horno y el uso de guante de cocina o agarradera, deslice la parrilla hacia afuera para retirar los alimentos.

CUIDADO Y LIMPIEZA

Este producto no contiene piezas reparables por el consumidor.

LIMPIEZA DEL HORNO

Importante: Apague el aparato, desconecte el tomacorriente y permita que se enfríe antes de limpiar cualquier pieza. Después de lavadas, siempre seque bien todas las piezas antes de instalarlas para utilizar el horno nuevamente.

1. Limpie la puerta de vidrio con una esponja, una toalla suave, almohadilla de nailon y agua con jabón. No utilice rociadores de limpiar vidrios.
2. Lave la parrilla corrediza con agua caliente y jabón o en la máquina lavaplatos. Para remover las manchas persistentes, utilice una almohadilla de poliéster o de nailon.
3. Lave la bandeja de hornear con agua jabonada o en la máquina de lavaplatos. Utilice una almohadilla de poliéster o con de nailon a fin de evitar los rayones.

BANDEJA DE RESIDUOS

1. Abra la puerta del horno y hale la bandeja para retirarla **(C)**.
2. Deseche las migajas y limpie la bandeja con un paño humedecido o lave con agua y jabón o en la máquina de lavaplatos.
3. Asegúrese de secar bien la bandeja antes de instalarla en el horno nuevamente.

C

SUPERFICIES EXTERIORES

Importante: La superficie superior del horno se calienta; asegúrese de que el horno se haya enfriado bien antes de limpiarlo.

Limpie la parte superior y demás superficies exteriores con un paño o con una esponja humedecida. Seque bien con un paño suave o con papel de toalla.

RECIPIENTES DE COCINAR

Este aparato le permite utilizar recipientes de metal, de vidrio resistente al calor o de cerámica sin tapas de vidrio. Siga las indicaciones del fabricante. Asegúrese de que haya un espacio mínimo de 3,81 cm (1½ pulg) entre el borde superior del recipiente y los elementos calefactores.

¿NECESITA AYUDA?

Para preguntas de servicio, reparaciones o relacionadas al producto, llame gratis al número 800 en la portada de esta hoja. Por favor, NO devuelva el producto al lugar de compra. También, No envíe el producto por correo al fabricante ni lo lleve a un centro de servicio. También puede consultar el sitio web que aparece en la portada de esta hoja.

DOS AÑOS DE GARANTÍA LIMITADA
(No aplica en México, Estados Unidos y Canada)

¿Qué cubre la garantía?

- La garantía cubre cualquier defecto de materiales o de mano de obra que no haya sido generado por el uso incorrecto del producto.

¿Por cuánto tiempo es válida la garantía?

- Por dos años a partir de la fecha original de compra mientras que tenga una prueba de la compra.

¿Cómo se obtiene el servicio necesario?

- Conserve el recibo original como comprobante de la fecha de compra, comuníquese con el centro de servicio de su país y haga efectiva su garantía si cumple lo indicado en el manual de instrucciones.

¿Cómo se puede obtener servicio?

- Conserve el recibo original de compra.
- Por favor llame al número del centro de servicio autorizado.

¿Qué aspectos no cubre esta garantía?

- Los productos que han sido utilizados en condiciones distintas a las normales.
- Los daños ocasionados por el mal uso, el abuso o negligencia.
- Los productos que han sido alterados de alguna manera.
- Los daños ocasionados por el uso comercial del producto.
- Los productos utilizados o reparados fuera del país original de compra.
- Las piezas de vidrio y demás accesorios empacados con el aparato.
- Los gastos de tramitación y embarque asociados al reemplazo del producto.
- Los daños y perjuicios indirectos o incidentales.

¿Qué relación tiene la ley estatal con esta garantía?

- Esta garantía le otorga derechos legales específicos y el consumidor podría tener otros derechos que varían de una región a otra.

Veuillez lire et conserver ce guide d'entretien et d'utilisation.

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ.

Lorsqu'on utilise des appareils électriques, il faut toujours respecter certaines règles de sécurité fondamentales, notamment les suivantes

- Lisez toutes les instructions.
- Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utiliser les poignées ou les boutons.
- Pour éviter les chocs électriques, ne pas immerger le cordon, les fiches ou l 'appareil dans l'eau ou d'autres liquides.
- Une surveillance étroite est nécessaire lorsque tout appareil est utilisé par ou près des enfants.
- Débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. Laisser refroidir avant de mettre ou d'enlever des pièces.

- Ne pas faire fonctionner un appareil avec un cordon ou une fiche endommagé, ou lorsque l 'appareil ait été endommagé de quelque façon. Renvoyer l'appareil au centre de service agréé le plus proche pour examen, réparation ou réglage. Ou composer le numéro sans frais approprié numéro sur la couverture de ce manuel.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut causer des blessures.
- Ne pas utiliser à l'extérieur.
- Ne laissez pas le cordon pendre de la table ou du comptoir, ni toucher des surfaces chaudes.
- Ne pas placer sur ou près d'un brûleur à gaz ou électrique, ni dans un four chaud.
- Ne pas utiliser l'appareil à d'autres fins que celles prévues.
- Soyez extrêmement prudent lorsque vous retirez bac ou de l'élimination de la graisse chaude.
- Aliments surdimensionnés ou en métal ustensiles ne doivent pas être insérés dans un four grille-pain, car ils pourraient provoquer un incendie ou un choc électrique.
- Un incendie peut survenir si le grille-pain est recouvert de matériaux inflammables comme des rideaux, tentures, murs et autres, lorsqu'il est en fonctionnement.
- Ne pas nettoyer avec des tampons à récurer métalliques. Les pièces peuvent se détacher du tampon et toucher les pièces électriques et entraîner un risque de choc électrique.
- Une extrême prudence doit être exercée lors de l'utilisation de conteneurs construits autre que le métal ou le verre.
- Ne pas stocker tout matériel, autre que les accessoires recommandés par le fabricant, dans ce four lorsqu'il n'est pas utilisé.
- Ne placez pas l'un des matériaux suivants dans le four: papier, carton, plastique, etc.
- Ne pas couvrir le plateau à miettes ou toute partie de ce four avec une feuille de métal. Ceci provoquera une surchauffe du four.

CONSERVER CES MESURES.

Cet appareil est conçu pour un usage domestique seulement.

VIS INDESSERRABLE

Avertissement: Cet appareil est équipé d'une vis inviolable pour empêcher l'enlèvement du couvercle extérieur. Pour réduire le risque d'incendie ou d'électrocution, ne tentez pas de retirer le couvercle extérieur. Il ne contient aucune pièce réparable par l'utilisateur. Les réparations ne doivent être effectuées que par un technicien agréé.

CORDON

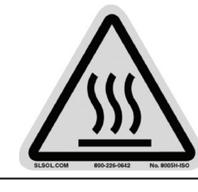
a) Un cordon d'alimentation court est fourni pour réduire le risque d'enchevêtrement ou de trébuchement sur un cordon plus long.
b) Il existe des cordons d'alimentation amovibles ou de rallonge plus longs et il faut s'en servir avec prudence.
c) Lorsqu'on utilise un cordon d'alimentation amovible ou de rallonge plus long, il faut s'assurer que :
1) la tension nominale du cordon d'alimentation amovible ou de rallonge soit au moins égale à celle de l'appareil, et que;
2) le cordon plus long soit placé de sorte qu'il ne soit pas étalé sur le comptoir ou la table d'où des enfants pourraient le tirer, ni placé de manière à provoquer un trébuchement.

Note: Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par du personnel qualifié ou, en Amérique latine, par un centre de service agréé.

UTILISATION

Ce produit est destiné à un usage domestique seulement.

MISE EN ROUTE
- Retirez les matériaux d'emballage et les autocollants.
- Retirer et conserver la documentation.



AVERTISSEMENT

LE FOUR DEVIENT CHAUD. EN COURS D'UTILISATION, TOUJOURS UTILISER DES MITAINES DE CUISINE OU DES POIGNÉES POUR TOUCHER LES SURFACES EXTÉRIEURES OU INTÉRIEURES DU FOUR.

- S'il vous plaît aller à www.prodprotect.com / applica pour enregistrer votre garantie.
- Retirez la grille coulissante et le plat de cuisson du four. Laver à l'eau savonneuse ou au lave-vaisselle.
- Remplacer la grille coulissante dans le four.
- Choisissez un emplacement pour l'appareil. Ne placez pas l'appareil sous les armoires ou trop près du mur pour permettre à la chaleur de circuler sans endommager espace de comptoir.
- Faites glisser le plateau à miettes sur le plancher cavité du four, bord incliné vers la porte du four.

GRILLAGE
Important: Les surfaces du four supérieur et latéral d'eau chaude.
Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four pour le grillage.
1. Régler le bouton de contrôle de la température à la position de grillage.
2. Ouvrez la porte du four. Insérer la grille coulissante dans la fente supérieure.
3. Placez le faire griller directement sur la grille coulissante et fermer la porte.
4. Réglez le bouton sélecteur de fonction de cuisson à griller.
5. Tourner le bouton de minuterie toasts passé 10 puis retourner à l'ombre des toasts désiré.

REMARQUE: Pour de meilleurs résultats, choisir le réglage moyen pour le premier cycle, puis réglez claire ou plus foncée à votre goût.
6. Le voyant s'allume et reste allumé pendant le cycle de grillage.
7. Fois le grillage terminé, la cloche signal sonore retentit, le four s'éteint automatiquement et le voyant s'éteint.
8. Porte du four ouverte et l'utilisation de gant ou manique, glisser en rack pour enlever des toasts.

Important: Toujours utiliser une mitaine ou une manique pour retirer les aliments du four car la porte et la grille coulissante sont brûlants.

Conseil utile pour de multiples cycles de grillage
Pour de meilleurs résultats, en faisant au moins trois lots consécutifs de pain grillé, de permettre une courte période de refroidissement entre cycles de grillage.

CONSEILS UTILES
- Vous devez désactiver le bouton TIMER/ TOAST sélecteur si vous voulez mettre fin grillage.
- Lorsque vous faites plus de pain grillé immédiatement après un cycle de grillage, réglez le sélecteur du degré de grillage à un réglage un peu plus léger.

CONVECTION
Convection utilise un ventilateur pour faire circuler la chaleur uniformément pour la cuisson toujours mieux. **(TO1950SBD SEULEMENT)**
Important: Les surfaces du four supérieur et latéral d'eau chaude.
Remarque: Pour de meilleurs résultats, lors de la cuisson ou la cuisson, toujours préchauffer le four au moins 10 minutes à la température désirée.
1. Ouvrez la porte du four. Insérer la grille coulissante dans la fente inférieure.
2. Réglez la commande de température à la température désirée.
3. Réglez le bouton sélecteur de fonction de cuisson à cuire.

Important: Vous devez régler la minuterie ou sélectionner rester pendant que le four fonctionne.
4. Tournez minuterie passé 10 puis tourner de nouveau à la durée de cuisson désirée, y compris le temps de préchauffage.

Astuce: Pour régler la minuterie pour le séjour sur le réglage si vous voulez contrôler le temps de cuisson ou le besoin de faire cuire vos aliments plus longtemps que 30 minutes, tourner la minuterie dans le sens antihoraire.
- Le voyant s'allume et reste allumé pendant le cycle de cuisson.
- Le cycle de chauffage et désactiver des éléments pour maintenir la température.

REMARQUE: Assurez-vous que le bord supérieur de la nourriture ou du conteneur est d'au moins 1 ½ "(3,81 cm) à l'écart des éléments chauffants supérieurs.
5. Vous pouvez faire cuire vos aliments de deux façons:
- Dans la lèchefrite placée sur la grille coulissante **(Ba).**
- Directement sur la grille coulissante utilisant la lèchefrite comme un égouttoir, inséré dans les rails de soutien de la grille sous le tiroir **(Bb)**.

6. Fermez la porte du four.
7. Cuire les aliments en suivant les instructions de recette ou de l'emballage et vérifier à un minimum de temps pour voir si elle est faite.
8. Une fois le cycle de cuisson est terminé:
- Si la minuterie est activée, les sons de cloches de signalisation, le voyant s'éteint et le four s'éteint automatiquement.
- Si la minuterie n'est pas allumé, tournez le bouton rotatif MINUTEUR / TOAST sélecteur de séjour sur mesure de la position OFF (O). Le voyant lumineux s'éteint.

9. Porte du four ouverte et l'utilisation de gant ou manique, sortez rack pour retirer les aliments.

Ba

Bb

Important: Toujours utiliser une mitaine ou une manique pour retirer les aliments du four car la porte et la grille coulissante sont brûlants.



GRILLER
Important: Les surfaces du four supérieur et latéral d'eau chaude.
REMARQUE: Lors de la cuisson au gril, préchauffez le four pendant 5 minutes.
1. Régler le bouton de contrôle de la température à 450 la position gril.
2. Insérer la grille coulissante dans la fente supérieure. Réglez le sélecteur de cuisson sous le gril pour FONCTION.
3. Porte du four ouverte et utiliser la lèchefrite comme un bac de récupération. L'insérer sous la grille coulissante sur les rails de support de grille **(Bb).**

Important: Vous devez régler la minuterie ou sélectionner rester pendant que le four fonctionne.
4. Tournez minuterie passé 10 puis tourner de nouveau à l'occasion de cuisson au gril désiré. Sélectionnez rester, si vous voulez contrôler le temps de cuisson vous-même.
5. Placer les aliments sur la grille coulissante.

REMARQUE: Assurez-vous que le bord supérieur de la nourriture ou du conteneur est d'au moins 1 ½ "(3,81 cm) à l'écart des éléments chauffants supérieurs.

Important: l'alimentation ne devrait pas s'étendre au-delà des bords de la lèchefrite pour éviter de tomber jus de cuisson sur les éléments chauffants.
6. La première fois que vous grillez un article dans ce four, cuire selon les instructions de la recette ou de l'emballage et vérifier à un minimum de temps pour voir si elle est faite.
7. Lorsque vous avez terminé la cuisson au gril:
- Si la minuterie est activée, les sons de cloches de signalisation, le voyant s'éteint et le four s'éteint automatiquement.
- Si la minuterie n'est pas allumé, tournez le bouton rotatif MINUTEUR / TOAST sélecteur de séjour sur mesure de la position OFF (O). Le voyant lumineux s'éteint.

8. L'utilisation d'un porte-gant de cuisine, faites glisser la cuisson au gril grille avec le plat de cuisson pour enlever les aliments.

Important: Toujours utiliser une mitaine ou une manique pour retirer les aliments du four car la porte et la grille coulissante sont brûlants.

MAINTIEN AU CHAUD
1. Régler le bouton de contrôle de la température àpour maintenir la position chaud.
2. Réglez le bouton sélecteur de fonction de cuisson pour maintenir la position chaud.
3. Tournez minuterie passé 10, puis le tourner de nouveau et mis à nombre souhaité de minutes ou de rester sur place.
- Le voyant s'allume et reste allumé pendant le cycle de cuisson.
- Le cycle de chauffage et désactiver des éléments pour maintenir la température.

4. Fermez la porte du four.
5. Une fois terminé:
- Si la minuterie est activée, les sons de cloches de signalisation, le voyant s'éteint et le four s'éteint automatiquement.
- Si la minuterie n'est pas allumé, tournez le bouton rotatif MINUTEUR / TOAST sélecteur de séjour sur mesure de la position OFF (O). Le voyant lumineux s'éteint.

6. Porte du four ouverte et l'utilisation de gant ou manique, sortez rack pour retirer les aliments.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Ce produit ne contient aucune pièce réparable.

NETTOYAGE DE VOTRE FOUR
Important: Avant de nettoyer une partie quelconque, s'assurer que le four est éteint, débranché et refroidi. Bien assécher les pièces avant d'utiliser le four après nettoyage.
1. Nettoyez la vitre avec une éponge, un chiffon doux ou un tampon en nylon et de l'eau savonneuse. Ne pas utiliser de nettoyant pour vitres.
2. Pour retirer la grille coulissante, ouvrir la porte, tirez la grille vers l'avant. Laver la grille coulissante dans de l'eau savonneuse ou au lave-vaisselle. Pour enlever les taches tenaces, utiliser un tampon en nylon ou en polyester.
3. Lavez la lèchefrite dans l'eau savonneuse ou au lave-vaisselle.

Afin de minimiser les égratignures, utiliser un tampon en nylon ou en polyester.

PLATEAU À MIETTES
1. Ouvrir la porte du four et retirez le plateau à miettes **(C).**
2. Jeter les miettes et essuyer le plateau avec un chiffon imbibé, ou laver à l'eau savonneuse ou au lave-vaisselle.
3. Assurez-vous de bien sécher avant d'insérer le plateau dans le four.

C

SURFACES EXTÉRIEURES
Important: Le dessus du four devient chaud, assurez-vous que le four a complètement refroidi avant de le nettoyer.
Essuyez les parois supérieure et extérieur avec un chiffon ou une éponge humide. Séchez soigneusement.

CONTENANTS DE CUISSON
Métal, verre allant au four ou en céramique sans couvercle de verre peuvent être utilisés dans votre four. Suivez les instructions du fabricant. Assurez-vous que le bord supérieur du conteneur est d'au moins 1 ½ "(3,81 cm) à l'écart des éléments chauffants supérieurs.

BESOIN D'AIDE?

Pour des questions de service, de réparation ou de tout ce qui concerne votre produit, composer le numéro 800 appropriée sur la couverture de cette feuille. S'il vous plaît NE PAS retourner le produit au lieu d'achat. Aussi, s'il vous plaît NE PAS poster le produit au fabricant ni le porter dans un centre de service. Vous pouvez également consulter le site web indiqué sur la couverture de cette feuille.

Garantie limitée de deux ans
(Valable seulement aux États-Unis et au Canada)

Quelle est la couverture?
- Tout défaut de main-d'oeuvre ou de matériau; toutefois, la responsabilité de la société Applica se limite au prix d'achat du produit.

Quelle est la durée?
- Deux année(s) à compter de la date d'achat initiale, avec une preuve d'achat.

Quelle aide offrons nous?
- Remplacement par un produit raisonnablement semblable nouveau ou réusiné.

Comment se prévaut-on du service?
- Conserver son reçu de caisse comme preuve de la date d'achat.
- Visiter notre site web au www.prodprotect.com/applica, ou composer sans frais le 1 800 231-9786, pour obtenir des renseignements généraux relatifs à la garantie.
- On peut également communiquer avec le service des pièces et des accessoires au 1 800 738-0245.

Qu'est-ce que la garantie ne couvre pas?
- Des dommages dus à une utilisation commerciale.
- Des dommages causés par une mauvaise utilisation ou de la négligence.
- Des produits qui ont été modifiés.
- Des produits utilisés ou entretenus hors du pays où ils ont été achetés.
- Des pièces en verre et tout autre accessoire emballés avec le produit.
- Les frais de transport et de manutention reliés au remplacement du produit.
- Des dommages indirects (il faut toutefois prendre note que certains états ne permettent pas l'exclusion ni la limitation des dommages indirects).

Quelles lois régissent la garantie?
- Les modalités de la présente garantie donnent des droits légaux spécifiques. L'utilisateur peut également se prévaloir d'autres droits selon l'état ou la province qu'il habite.

Póliza de Garantía
(Válida sólo para México)

Duración
Rayovac de México SA de CV garantiza este producto por 2 años a partir de la fecha original de compra.

¿Qué cubre esta garantía?
Esta Garantía cubre cualquier defecto que presenten las piezas, componentes y la mano de obra contenidas en este producto.

Requisitos para hacer válida la garantía
Para reclamar su Garantía deberá presentar al Centro de Servicio Autorizado la póliza sellada por el establecimiento en donde adquirió el producto. Si no la tiene, podrá presentar el comprobante de compra original.

¿Donde hago válida la garantía?
Llame sin costo al teléfono 01 800 714 2503, para ubicar el Centro de Servicio Autorizado más cercano a su domicilio en donde usted podrá encontrar partes, componentes, consumibles y accesorios.

Procedimiento para hacer válida la garantía
Acuda al Centro de Servicio Autorizado con el producto con la póliza de Garantía sellada o el comprobante de compra original, ahí se reemplazará cualquier pieza o componente defectuoso sin cargo alguno para el usuario final. Esta Garantía incluye los gastos de transportación que se deriven de su cumplimiento.

Excepciones
Esta Garantía no será válida cuando el producto:
A) Se hubiese utilizado en condiciones distintas a las normales.
B) No hubiese sido operado de acuerdo con el instructivo de uso que le acompaña.
C) Cuando el producto hubiese sido alterado o reparado por personas no autorizadas por Rayovac de México SA de CV.

Nota: Usted podra encontrar partes, componentes, consumibles y accesorios en los centros de servicios autorizados. Esta garantía incluyen los gastos de transportación que se deriven de sus cumplimiento dentro de sus red de servicio.

Por favor llame al número correspondiente que aparece en la lista a continuación para solicitar que se haga efectiva la garantía y donde Ud. puede solicitar servicio, reparaciones o partes en el país donde el producto fué comprado.

Argentina
Servicio Técnico
Monroe 3351
CABA Argentina
Tel: 0800 – 444 - 7296
servicios@rayovac.com.ar

Chile
SERVICIO DE MAQUINAS Y HERRAMIENTAS LTDA.
Portugal Nº 644
Santiago – Chile
Fonos: 02-6355208 / 02-6341169
Email: servicio@spectrumbrands.cl
Call center: 800-171-051

Colombia
Rayovac Varta S.A
Carrera 17 Número 89-40
Línea gratuita nacional
018000510012

Costa Rica
Aplicaciones Electromecanicas, S.A.
Calle 26 Bis y Ave. 3
San Jose, Costa Rica
Tel.: (506) 257-5716 / 223-0136

Ecuador
Servicio Master
Dirección: Capitán Rafael Ramos OE 1-85 y Galo plaza lasso.
Tel (593) 2281-3882 / 2240-9870

El Salvador
Calle San Antonio Abad 2936
San Salvador, El Salvador
Tel. (503) 2284-8374

Guatemala
MacPartes SA
3ª Calle 414 Zona 9
Frente a Tecun
Tel. (502) 2331-5020 / 2332-2101

Honduras
ServiTotal
Contigua a Telecentro
Tegucigalpa, Honduras,
Tel. (504) 235-6271

México
Articulo 123 # 95 Local 109 y 112
Col. Centro, Cuauhtemoc,
México, D.F.
Tel. 01 800 714 2503

Nicaragua
ServiTotal
De semáforo de portezuelo 500 metros al sur.
Managua, Nicaragua,
Tel. (505) 248-7001

Panamá
Servicios Técnicos CAPRI
Tumbamuerto Boulevard
El Dorado Panamá
500 metros al sur.
Tel. 3020-480-800 sin costo
(507) 2360-236 / 159

Perú
Servicio Central Fast Service
Av. Angamos Este 2431
San Borja, Lima Perú
Tel. (511) 2251-388

Puerto Rico
Buckeye Service
Jesús P. Piñero #1013
Puerto Nuevo, SJ PR 00920
Tel.: (787) 782-6175

Republica Dominicana
Prolongación Av. Rómulo Betancourt
Zona Industrial de Herrera
Santo Domingo, República Dominicana
Tel.: (809) 530-5409

Venezuela
Inversiones BDR CA
Av. Casanova C.C.
City Market Nivel Plaza Local 153
Diagonal Hotel Melia, Caracas.
Tel. (582) 324-0969

www.applicaservice.com
servicio@applicamail.com

Sello del Distribuidor:
Fecha de compra:
Modelo:

1350 W 120 V~ 60 Hz

Comercializado por:
Rayovac de México SA de C.V
KM. 14.5 Carretera Puente de Vigas.
Col. Lechería, Tultitlán.
Estado de México.
C.P. 54940
México
Tel: (55) 5831-7070

Servicio y Reparación
Art. 123 No. 95
Col. Centro, C.P. 06050
Deleg. Cuauhtemoc

Servicio al Consumidor,
Venta de Refacciones y Accesorios
01 800 714 2503

Código de fecha / Date Code / Le code de date

Comercializado por:
Rayovac de México SA de C.V
KM. 14.5 Carretera Puente de Vigas.
Col. Lechería, Tultitlán.
Estado de México. C.P. 54940
México
Tel: (55) 5831-7070
Servicio y Reparación
Art. 123 No. 95
Col. Centro, C.P. 06050
Deleg. Cuauhtemoc

Servicio al Consumidor,
Venta de Refacciones y Accesorios
01 800 714 2503
Importado por / Imported by:
RAYOVAC Argentina s.r.l. Humboldt 2495 Piso# 3
(C1425FUG) C.A.B.A. Argentina. C.U.I.T No. 30-70706168-1
Importado por / Imported by:
Rayovac de México SA de C.V KM. 14.5 Carretera Puente de Vigas. Col. Lechería, Tultitlán. Estado de México. C.P. 54940
México Tel: (55) 5831-7070 Del interior marque sin costo 01 (800) 714 2503

BLACK&DECKER

is a registered trademark of The Black & Decker Corporation, Towson, Maryland, USA

es una marca registrada de The Black & Decker Corporation, Towson, Maryland, E.U.

Marque de commerce déposée de la société The Black & Decker Corporation, Towson, Maryland, É.-U.

Made and Printed in People's Republic of China
Fabricado e Impreso en la República Popular de China
Fabriqué et Imprimé en République populaire de Chine.



2013-1-7-55 E/S/F T22-5000272

BLACK&DECKER

Model/Modelo/ Modèle: TO1950SBD, TO1940SBD

Customer Care Line: 1-800-231-9786
For online customer service: www.prodprotect.com/applica

Línea de Atención del Cliente: 1-800-231-9786
Para servicio al cliente en línea: www.prodprotect.com/applica

Ligne Service à la Clientèle: 1-800-231-9786
Pour le service à la clientèle en ligne: www.prodprotect.com/applica



COUNTERTOP OVEN

Product may vary slightly from what is illustrated.

1. Power indicator light
†2. Temperature control knob (Part# TO1950-01)
†3. Cooking FUNCTION selector knob (Part# TO1950-02)
†4. 30-minute TIMER/TOAST shade selector knob (Part# TO1950-03)
†5. Removable crumb tray (Part# TO1950-04)
†6. Slide rack/broil rack (Part# TO1950-05)
†7. Bake pan/drip tray (Part# TO1950-06)
8. Door handle
9. Rack slots
10. Extra-deep curved interior

Note: † indicates consumer replaceable/removable parts

HORNO PARA MOSTRADOR

El producto puede variar ligeramente del que aparece ilustrado.

1. Luz indicadora de funcionamiento
†2. Control de temperatura (Pieza no. TO1950-01)
†3. Control de las funciones de cocción (Pieza no. TO1950-02)
†4. Cronómetro de 30 minutos y selector del grado de tostado (Pieza no. TO1950-03)
†5. Bandeja corrediza para los residuos (Pieza no. TO1950-04)
†6. Parrilla corrediza/parrilla de asar (Pieza no. TO1950-05)
†7. Bandeja de hornear y de goteo (Pieza no. TO1950-06)
8. Asa de la puerta
9. Ranuras de la parrilla
10. Interior curvo, extra profundo

Note: † indica piezas reemplazables / removibles por el consumidor

FOUR À COMPTOIR

Le produit peut différer légèrement de celui qui est illustré.

1. Témoin de fonctionnement
†2. Sélecteur de température pour la cuisson (pièce n° TO1950-01
†3. Sélecteur de la fonction de cuisson (pièce n° TO1950-02)
†4. 30 minutes bouton TIMER / TOAST sélecteur (pièce n° TO1950-03)
†5. Plateau à miettes (pièce n° TO1950-04)
†6. Grilles coulissante / Grille de lèchefrite (pièce n° TO1950-05)
†7. Plat de cuisson / Plateau d'égouttage (pièce n° TO1950-06)
8. Poignée de porte
9. Grille fentes
10. Intérieur courbé

Note: Le symbole † indique une pièce amovible/remplaçable par l'utilisateur